

7. November 2016

AKH Viersen eröffnet neue Zentralküche

Rund eine halbe Millionen Mahlzeiten sollen jährlich zubereitet werden.

Viersen – Ein neues Abluftsystem, effizientere Geräte und die zentrale Lage innerhalb des AKH – mit diesen Vorzügen ist die neue Zentralküche im Allgemeinen Krankenhaus (AKH) Viersen samt Personal nun in Betrieb gegangen. 1.400 Mahlzeiten produziert das Küchenteam für Patienten, Mitarbeiter und Besucher täglich.

Ab sofort können Besucher dem 30-köpfigen Küchenteam des AKH Viersen bei seiner Arbeit in die Töpfe schauen. Vom Hoserkirchweg aus ist die Zentralküche einsehbar. Umfassend saniert und umgebaut wurde im Bestand. Die ehemaligen Räumlichkeiten der Wirtschaftsabteilung sind für die Küche gewichen. Inklusive der Spülküche und der Sozialräume umfasst sie nun rund 900 Quadratmeter.

„Für die Mitarbeiter ist die Küche mit ihrer neuen Technik eine starke Verbesserung“, betont Gabriele Hellwig, die das Umbau-Projekt intern im AKH leitete. Die neue Küche erfülle alle Vorschriften nach dem aktuellen HACCP-Standard für Lebensmittelverarbeitung. Der Standard hat zum Ziel, Gefahren im Zusammenhang mit Lebensmitteln zu vermeiden, die zu einer Erkrankung von Konsumenten führen können.

Die beiden bisherigen Küchen seien von ihren Kapazitäten an ihre Grenzen gestoßen, ergänzt Thomas Bose,

Seite 1 von 3

Pressesprecher / Kontakt: Kaspar Müller-Bringmann

Allgemeines Krankenhaus
Viersen GmbH
Hoserkirchweg 63
41747 Viersen

Telefon 02162-1042190
Fax 02162-1042199
presse@akh-viersen.de
www.akh-viersen.de

Prokurist des AKH, die neue Küche sei auch hier leistungsfähiger. Sie versorgt nun zentral das Kinderkrankenhaus, das Kinderhaus, die Patienten der einzelnen Abteilungen sowie über die Cafeteria Mitarbeiter und Besucher. Zusätzlich wird das Seniorenhaus St. Cornelius in Dülken mit Speisen beliefert. 400 Menschen erhalten täglich jeweils drei Mahlzeiten: Frühstück, Mittag- und Abendessen. Zusätzlich bietet die Küche rund 200 Mittagessen für das eigene Personal und Besucher in der Cafeteria an.

„Mit der Entscheidung für eine Frischproduktionsküche möchten wir die Wichtigkeit der Essensversorgung betonen. Täglich frisch auf den Tisch trägt nämlich auch zu dem Genesungsprozess der Patienten bei“, betont Kim-Holger Kreft, Geschäftsführer des AKH Viersen. Zum Speiseplan gehört eine vielfältige Auswahl, die auch vegetarische Speisen, Sonderkost für Diäten, seniorenge-rechte Speisen und schweinefleischfreie Gerichte beinhaltet.

Der Küchen-Neubau wurde erforderlich, da die bisherigen Küchen in Dülken und Viersen, genau wie die Krankenhausstandorte, zusammengelegt werden mussten. Der Verwaltungsrat des AKH Viersen und der Aufsichtsrat der Tochtergesellschaft, die Allgemeine Krankenhaus Service GmbH, haben durch ihre richtungsweisenden Entscheidungen den Weg zu einer neuen und modernen Frischproduktionsküche gebahnt. „Sie wird sowohl den Patienten wie auch den Mitarbeitern in jeder Hinsicht zugutekommen“, so Kim-Holger Kreft.



Bildzeile:

Besichtigen die neue Küche (v.l.): Dr. Thomas Axer, Geschäftsführer des AKH Viersen, Jörg Dickmanns, Mitglied im Verwaltungsrat des AKH, Architektin im AKH Gabriele Hellwig, Michael Aach, Vorsitzender des Verwaltungsrates, Jochen Häntsch, ehemaliges Mitglied im Verwaltungsrat, Küchenchef Thomas Schleser, Thomas Bose, Betriebsleiter AKH, Geschäftsführer Kim-Holger Kreft und Ronald Coenen, Mitglied des Küchenteams.

Foto: Alois Müller/Abdruck honorarfrei